



# SAIstab® GST

## Gelatina sólida atomizada

- Ficha Técnica -

### Descrição:

**SAIstab® GST** é uma gelatina com um elevado grau de hidrólise, o que faz com que tenha uma elevada capacidade de remoção de taninos.

**SAIstab® GST** é recomendada para suavizar o excesso de taninos e polifenóis indesejáveis em vinhos de prensa e vinhos muito adstringentes.

**SAIstab® GST**, é uma gelatina que devido à sua grande capacidade de interação fenólica, pode ser utilizada para afinação de cor em vinhos licorosos.

### Embalagens:

**SAIstab® GST** está disponível em embalagens de 1kg e 15kg.

### Segurança Alimentar:

Produto isento de OGM.

Produto isento de alergénios de acordo com o Anexo II do Regulamento (UE) N°1169/2011.

Produto em conformidade com o Códex Enológico e o Regulamento Delegado (UE) n° 934/2019.

Produto não sujeito a radiação ionizante.

Nanomateriais - não foi produzido com recurso a nanotecnologia, não contendo nanomateriais, de acordo com o Regulamento (UE) n° 1169/2011.

### Características :

Gelatina de origem animal

Bloom: 0

### Aplicação:

Dissolver **SAIstab® GST** numa proporção de 1:10 em água à temperatura ambiente agitando continuamente.

Após preparada, a solução de **SAIstab® GST** deve ser utilizada de imediato e remontar no mínimo por 15min.

### Dosagem:

Em mostos: 4-10 g/hL

Em vinhos brancos e rosados: 2-5 g/hL

Em vinhos tintos: 10-20 g/hL

Em vinhos licorosos: 5-20g/hL

### Armazenamento:

Manter o **SAIstab® GST** em local fresco e seco.

SAI  
Parque Industrial de Parada/ Baltar  
Rua B, Lote 18  
4585-013 Baltar  
Tel/Fax: +351 255 783 066  
E-mail: sai@saienology.com

A informação contida nesta ficha técnica corresponde ao atual estado do conhecimento e experiência do fabricante pelo que o seu uso deve ser restrito à informação aqui presente.

Somente para uso profissional e enológico.

TTC263-E  
2022-04-06